

**Les Desserts****Desserts**

<i>Tourelle de mousse au chocolat</i> <i>Variation de fraise</i> <b>Schokoladenmousse-Türmchen</b> Erdbeervariation	14
<i>Crème brûlée à la lavande</i> <i>Voile croustillant, glace au yaourt</i> <b>Lavendel Crème Brûlée</b> Knuspersegel, Joghurt-Glace	14
<i>Tiramisu toscan à la rhubarbe</i> <i>Cantuccini, sorbet au pamplemousse</i> <b>Toskanisches Rhabarbertiramisu</b> Cantuccini, Grapefruitsorbet	14
<i>Tarte Tatin avec une boule de glace vanille</i> <i>(20 min de préparation)</i> <b>Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace</b> <i>(Zubereitungszeit 20 min)</i>	16

**«Giolito» Glacier de Berne****«Giolito» Glacier aus Bern**

**Glace:**  
*Vanille, chocolat, yaourt*

**Sorbet:**  
*Fraise, citron, pamplemousse*

*Boule (Chantilly +1.50)* 4  
*Kugel (Rahm +1.50)*

**Les Fromages****Käse**

*Käse | Affineur Jumi | Garniture* 15/19

*Variation de fromages à pâte dure et molle  
sélectionnés accompagnés de pain aux fruits  
maison, présentation exclusive*  
Schön dekorierte Käsevariation aus  
ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit  
hausgemachtem Fruchtbrot

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank**

<b>Les Blancs</b>	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc <i>Sabine Steiner   Schernelz   Sauvignon blanc</i>	2021	8.20
Petite Arvine Grand Métral <i>Provins   Valais   Petite Arvine</i>	2020	7.90
Chardonnay Grand Ardèche <i>Louis Latour   Rhône   Chardonnay</i>	2019	7.40
Roero Arneis <i>Malvirà Canale   Piemont   Arneis</i>	2020	7.50
Riesling Obstberg <i>Weingut Emil Bauer   Pfalz   Riesling</i>	2020	6.90
<b>Les Rosés</b>		
Oeil de Perdrix <i>Château d'Auvernier   Neuenburg</i>	2021	7.60
Harù Rosé de Saignée <i>Casa Rojo   Ribera del Duero</i>	2021	7.60
<b>Champagne   Prosecco &amp; Moscato</b>		
Louis Roederer <i>Collection 242   Reims</i>	bouteille	109.–
<i>Chardonnay   Pinot Noir   Pinot Meunier</i>	flûte	16.–
Louis Roederer Rose, 2014 <i>«La Rivière»   Reims</i>	bouteille	129.–
<i>Pinot Noir   Chardonnay</i>		
Prosecco di Treviso DOC Brut <i>Valdobbiadene «Casa dei Farive»</i>	bouteille	59.–
<i>Glera</i>	flûte	8.50
Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2020 <i>Elio Perrone</i>	bouteille	56.–

<b>Les Rouges</b>	Jg	1 dl
Pinot Noir <i>Tête de Cuvée</i> <i>Gérald Clavien   Miège</i>	2016	7.90
Pinot Noir		
Merlot del Ticino <i>Biasca Premium</i> <i>Casa Vinicola Gialdi   Mendrisio</i>	2019	7.90
Merlot		
Château Reverdi <i>Cru Bourgeois   Listrac-Médoc</i>	2018	7.90
Merlot   Cab. Sauvignon   Cab. Franc		
Barbera d'Alba «Ruvei» <i>Marchesi di Barolo   Piemont</i>	2018	7.90
Barbera		
Terra di Monteverro <i>Monteverro   Toscana</i>	2015	12.20
Cab. Sauvignon   Cab. Franc   Merlot   Petit Verdot		
Rioja Reserva <i>Gómez Cruzado   Rioja</i>	2014	8.90
Tempranillo		
Macho Man <i>Casa Rojo   Jumilla</i>	2019	8.90
Monastrell		
Borba Reserva <i>Marcolino Sébo   Alentejo   Trincadeira  </i>	2017	8.20
<i>Aragonez   Alicante Bouschet   Tinta Caida</i>		
<b>Vin blanc doux</b>		
Sauternes	2007	
Château Mayne du Hayot	bouteille	78.–
Semillon   Sauvignon blanc   Muscadelle	flûte	11.50
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	3.50

